

Lunch 【L.O. 13:00】

・ ガリシア栗豚の角煮丼

(小麦・酒)

¥1,400

旨味たっぷりのスペイン産ガリシア栗豚を
紹興酒・オイスターソース・八角・ホアジャオで
3時間煮込んだ柔らかい角煮に、甘辛ネギがアクセントです。
(大盛り+200円)



・ ジャガイモニョッキのミートソースグラタン

(乳・小麦・酒)

¥1,350

ホワイトソースをからめたもちもちなニョッキの上に
じっくり煮込んだミートソース・ブロッコリー・シュレッドチーズ
を乗せて焼き上げました



・ 豆のトマト煮と粗挽きソーセージのキッシュ

(卵・乳・小麦)

¥1,250

レンズ豆とガルパンゾー、白インゲン豆に
よく炒めた玉ねぎ、トマト缶を加え、じっくり煮込みました
粗挽きソーセージやインゲンもたっぷりパイ生地に詰めて
焼き上げました



Light Meal 【13:00以降】

・ ガリシア栗豚のリエットと自家製酵母のカンパーニュ

¥1,100

旨味たっぷりの栗豚をじっくり煮込んで仕上げたリエットを
ルッコラ、きゅうりと一緒に自家製酵母のカンパーニュに
サンドしました (季節のスープ付き)



Dessert 【L.O. 16:45】

・ 焼きたて紅玉リンゴパイとバニラアイス (卵・乳・小麦・ナッツ) **¥980**

旬の紅玉リンゴをスライスして
アーモンド生地と一緒にパイ生地のにせ焼き上げました
温かいうちにお召し上がりください



・ 焼きたてふわふわスフレ (卵・乳・小麦・酒) **¥980**

オレンジのお酒の香るフワフワ生地に
バナナとパッションクリームを入れ、提供直前に焼き上げる
この時期にぴったりのスフレです



・ クレープシュゼット (卵・乳・小麦・酒) **¥1,050**

フランス伝統のデザート
カラメルオレンジソースでクレープを煮込み、
アプリコットブランデーでフランベしました。
冷たいバニラアイスを添えて…



Set Drink

ランチorデザートに+400円でお付けできます

コーヒー (ホット・アイス)

トフィーミルク

紅茶 (ホット・アイス)

エルダーフラワーソーダ

※ケーキにはセットドリンクは付きませんので
単品メニューからお選びください

Drink 【L.O. 16:45】

《コーヒー》

- ・ブレンド (ホット/アイス) ￥500
- ・カフェラテ (ホット/アイス) ￥650
- ・デザインカプチーノ ￥650

《紅茶》

- ・ダーズリン ￥650
- ・アールグレイ (ホット/アイス) ￥500
- ・アッサム ￥500
- ・ヴェルベヌ(レモンを思わせる爽やかなハーブティー) ￥650
- ・ジャルダンブルー (矢車菊・ひまわりのハーブティー) ￥500

《オリジナル》

- ・エルダーフラワーソーダ(マスカットの様な香りのハーブシロップ) ￥650
- ・トフィーミルク(練乳を煮詰めたミルクジャム+ふわふわの温かいミルク) ￥650

《キッズドリンク》

- ・アップルジュース ￥200

《アルコール》

- ・ヒューガルデンホワイト ￥750





栗パフェ

¥1250



濃厚な和栗のクリームを贅沢に絞り上げたパフェ

栗とお米のリゾット風ババロア

チョコレートムースアイスと

ご一緒にお召し上がりください♪

